

Cooler than ever

Marecos

Counter Bases Excel Line

Modelo • Model

BRSB 20 PO

Ref.

801043V0429

EAN: 5601359430422

HSCode: 84185019



W 2000
D 600
H 590/640

— 201 128 -2/+8

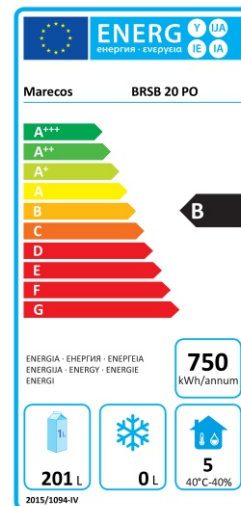
Descrição

Equipamento Profissional desenvolvido para uma conjugação perfeita entre design e funcionalidade, de acordo com as exigências dos chefs de alta cozinha nos mais diversos ambientes. Pensado para funcionar como base refrigerada para equipamentos de queima, com dimensão 2000 mm para acomodar módulos de cozinha com 400/800 mm e altura ajustável nos pés em inox entre 590/640 mm, para dar continuidade a módulos com móvel. Dotado de série de 4 gavetas com capacidade 325x430 mm para retirar produto do interior de uma forma simples e ergonómica. Os 60 mm de isolamento em Poliuretano de alta densidade, frio ventilado e descongelação automática, garantem a uniformidade da temperatura interior e a rápida recuperação da temperatura em caso de abertura de gaveta, mesmo nas condições mais difíceis (equipamento testado em classe 5 com 40°C de temperatura e 40% de humidade). Com interior e exterior em aço inox AISI 304 está garantida uma proteção efetiva contra a corrosão. Motor extraível para fácil serviço técnico.

O equipamento é controlado por um termostato digital com touch screen de grandes dimensões, com possibilidade de gestão de alarmes e eventos HACCP.

Title Pres.

Equipment developed for a perfect match between design and functionality, as per fine dining chef's demands and for most diverse environments. To work as a refrigerated base for cooking elements, with width 2000 mm to accommodate cooking modules with 400/800 mm and adjustable high between 590/640 mm to give continuity to cooking modules with base. Standard with 4 drawers, with capacity to 325x430 mm, for easy and ergonomic use of the product. The 60 mm insulation in high density polyurethane, ventilated cold and automatic defrost, guarantees not only a temperature uniformity but also a fast temperature recovery after drawer opening, even on hardest conditions (equipment tested on class 5 with 40°C temperature and 40% humidity). With interior and exterior in stainless steel AISI 304, the protection against corrosion is guaranteed. Extractable motor for easy maintenance or technical service. Equipment is controlled by big touch screen controller, with option to manage HACCP alarms and events.



Características técnicas e de construção sujeitas a variações sem aviso prévio.
Technical and construction features are subject to change without notice.

marecos.com

A proud member of Oltrem family